135.002

V2/0512

1. Informações gerais **82**
1.1 Informações sobre o manual de instruções 82
1.2 Simbologia 82
1.3 Garantia 83
1.4 Direitos de autor 83
1.5 Declaração de conformidade 83

2. Segurança **84**
2.1 Informações gerais 84
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho 84-85
2.3 Uso destinado 85

3. Transporte, embalagem e armazenamento **86**
3.1 Controle na entrega 86
3.2 Embalagem 86
3.3 Armazenamento 86

4. Dados técnicos **87**
4.1 Especificação dos elementos do aparelho 87
4.2 Especificações técnicas 88

5. Instalação e uso **88**
5.1 Instruções de segurança 88-89
5.2 Instalação e ligação 89
5.3 Utilização 90-94

6. Limpeza e manutenção **94**
6.1 Conselhos de segurança 94
6.2 Limpeza 95
6.3 Indicação de segurança durante a manutenção 95

7. Reciclagem **96**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contem informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referencia.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho. Para alem das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Simbologia

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.

ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.

ATENÇÃO ! Perigo de choque electrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico. Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.

CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.

NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

1.3 Garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de duvidas deve contactar o fabricante.

NOTA!

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho. O fabricante não se responsabiliza por qualquer danificação ou mau funcionamento resultante do não seguimento das instruções.

O manual de instruções deve ser mantido perto do aparelho, facilmente acessível a qualquer utilizador do aparelho. É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contem textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.

NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.
Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.
Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Alem disso, qualquer capitulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para alem das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.

CUIDADO!

- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com habilidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento insuficiente, a não ser que as mesmas estejam sob supervisão da pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido por parte da mesma instruções relativas ao uso do aparelho.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância, para ter a certeza, de que não brincam com o aparelho.
- Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- O aparelho é para uso exclusivo no interior.

2.3 Uso destinado

A segurança só e garantida quando o aparelho é usado para o fim a que se propõe.

Qualquer intervenção técnica, montagem ou manutenção deve ser feita pelo serviço técnico especializado.

O aparelho <u>não</u> serve para uso industrial.

A máquina de gelados serve **<u>apenas</u>** para **preparar gelados, sorvetes e 'iogurtes congelados'**.

CUIDADO!

Nunca use o aparelho com outro fim que não seja o adequado.

O fabricante ou as autoridades responsáveis não aceitam reclamações, sobre possíveis danos causados pelo uso inadequado do aparelho.

O utilizador é responsável por esses danos.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber o aparelho verifique se está completo e não danificado. Em caso de danos visíveis não aceite ou só com reservas.

Assinale os danos na nota de entrega. Apresente em seguida a reclamação.

Danos não visíveis devem ser imediatamente declarados, uma vez que as queixas só são atendidas durante o período estabelecido para as reclamações.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.

NOTA!

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue pais. Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

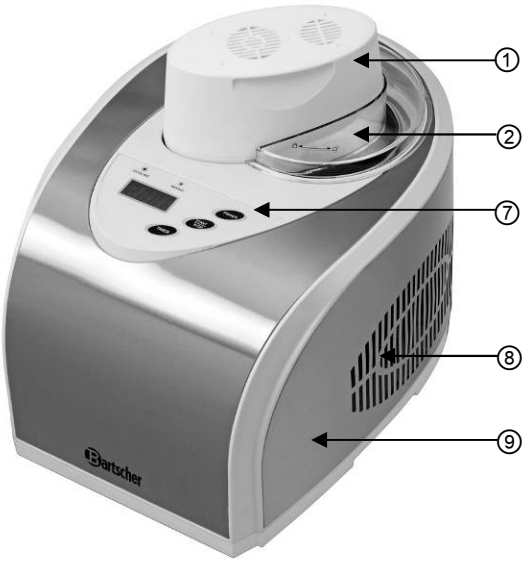
Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

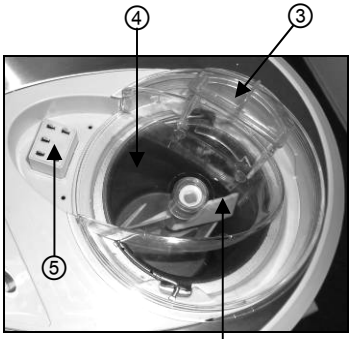
As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

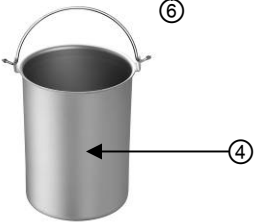
- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

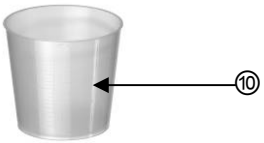
4. Dados técnicos

4.1 Especificação dos elementos do aparelho









① Motor

② Tampa transparente

③ Protecção da abertura de enchimento

④ Recipiente removível para os gelados

⑤ Conector do motor

⑥ Misturador

⑦ Painel de comando

⑧ Aberturas de ventilação

⑨ Invólucro

⑩ Medidor

⑪ Colher para os gelados

4.2 Especificações técnicas

Nome	Máquina de gelados
N°de encomenda:	**135.002**
Material:	Invólucro: plástico com cobertura de aço nobre; Recipiente para os gelados: aluminium
Potência de instalação:	230 V ~ 50 Hz 150 W
Classe de segurança eléctrica:	1
Refrigerante:	R134a
Âmbito de congelamento:	até aprox. -35°C
Ciclo de produção dos gelados:	aprox. 30 – 60 min.
Medidas:	L 295 x P 395 x A 315 mm
Capacidade dos recipientes para os gelados:	1,4 litro
Peso:	10,6 kg
Equipamento:	1 x medida (capacidade 200 ml); 1 x colher para servir gelados

Sujeito a alterações técnicas!

5. Instalação e uso

5.1 Instruções de segurança

ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

Nunca desligue da tomada puxando o fio eléctrico.

O cabo eléctrico não deve tocar objectos quentes.

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.

- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Durante o seu funcionamento o aparelho não pode ser deslocado nem girado.

ATENÇÃO ! Perigo de choque eléctrico!
O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!
Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela). Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!
As regras de segurança devem ser respeitadas!

5.2 Instalação e ligação

- Desembalar o aparelho e eliminar todo o material de embalagem.
- Coloque o aparelho em local seguro, plano que suporte o seu peso e seja estável.
- **Nunca** coloque o aparelho sobre uma superfície inflamável (ex. toalha de mesa, etc.).
- **Não** coloque o aparelho perto de fogo, aquecedores ou outras fontes de calor.
- O aparelho deve ser colocado num lugar onde as crianças não tenham acesso.
- Verificar se foi mantida uma distância mínima de 10 cm entre a parte de trás e as partes laterais do aparelho e a parede de forma a assegurar um circulação do ar adequada.
- Nunca deve tapar-se as aberturas de ventilação do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho à corrente eléctrica deve aguardar-se uma hora até que o refrigerante se componha.
- O circuito eléctrico na tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A.
  O aparelho deve ser ligado apenas directamente à tomada na parede; não pode usar-se distribuidores ou tomadas múltiplas.
- O aparelho deve ser colocado de forma a ter um acesso fácil à tomada eléctrica e se for necessário poder desligar o aparelho rapidamente da corrente eléctrica.

5.3 Utilização

Preparação do aparelho

- Antes da primeira utilização deve lavar-se com água morna e com um detergente de limpeza suave todas as partes do aparelho, que irão ter contacto com os produtos alimentares (a tampa transparente, a protecção da abertura de enchimento, o recipiente para os gelados, o misturador, a medida, a colher para dosear os gelados). Todas as partes devem ser passadas por água limpa e finalmente precisamente secas.
- O motor e o invólucro do aparelho devem ser passados com um pano macio e húmido.
- Tomar atenção para que o aparelho esteja desligado da tomada.
- Preparar todos os ingredientes para a produção de gelados. Encher o recipiente removível para os gelados com os ingredientes.

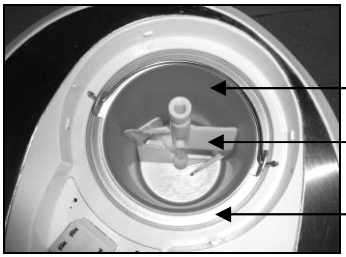
! ***CUIDADO!***

Nunca deve encher-se o recipiente para os gelados para além de metade da sua capacidade!
Nos últimos minutos de produção de gelados o seu volume aumenta e preenchem todo o recipiente.

NOTA!

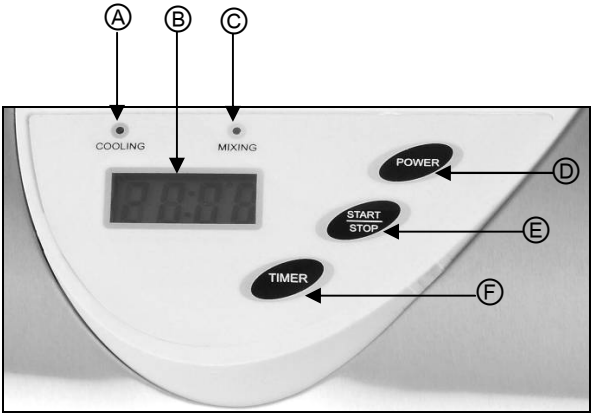
É melhor encher o recipiente para os gelados com ingredientes frios, nunca deve usar-se ingredientes quentes!

- Inserir o recipiente para os gelados no cilindro de resfriamento.
- O misturador deve ser colocado dentro do recipiente para os gelados.



- A tampa transparente deve ser fixada no invólucro de forma a encaixar nos devidos pontos (ver fotografia do lado direito).
- Agora pode colocar-se o motor de forma a que o eixo do motor com o misturador e com a ficha fiquem ligados com o conector no invólucro.
- Fechar a abertura de enchimento que encontra-se na tampa com a protecção.

Painel de comando



Ⓐ Lâmpada de controle do resfriamento (vermelha)

Ⓑ Indicador digital

Ⓒ Lâmpada de controle de mistura (verde)

Ⓓ **POWER** (interruptor)

Ⓔ Botão **START/STOP**

Ⓕ **TIMER** (botão de configuração do tempo)

Preparação dos gelados

- Ligar o aparelho a uma tomada singular adequada.
- Ligar o aparelho com o interruptor **POWER** no painel de comando. No visor aparece o tempo **„60:00“** que foi pré-configurado e as duas lâmpadas de controle acendem.
- Pode alterar-se a configuração do tempo para 50, 40, 30, 20, 10 minutos premindo várias vezes o botão **TIMER** no painel de comando.
- Premir o botão **START/STOP** após configurar o tempo, para iniciar a preparação dos gelados.
- O indicador digital exibe alternadamente o tempo restante e a temperatura no recipiente para os gelados.
- Durante a preparação dos gelados conforme o gosto pode adicionar-se por exemplo frutos, flocos de chocolate, passas, nozes, amêndoas, etc. pela abertura na tampa.

- Após decorrer o tempo configurado ouve-se um sinal sonoro e o aparelho termina o processo de preparação dos gelados. A preparação dos gelados está terminada.
- Se nos próximos 10 minutos não forem alteradas as configurações, o aparelho passa automaticamente para o modo de refrigeração e o compressor resfria durante os próximos 10 minutos. O misturador não funciona. O processo de resfriamento é continuado em intervalos de 10 minutos e após 60 minutos o aparelho desliga-se completamente.
- Se o misturador parar antes de decorrer o tempo configurado, o aparelho deve ser desligado manualmente com o botão **START/STOP**. A preparação dos gelados está terminada.
- Desligar o aparelho da tomada (tirar a ficha!) e tirar o motor e a tampa do aparelho. Respeitar os símbolos na tampa.
- No final deve retirar-se o misturador do recipiente para os gelados.

Como retirar e servir os gelados

- Retirar o recipiente para os gelados do cilindro de resfriamento e passar os gelados para um recipiente ou uma taça aqequada para os gelados.

! CUIDADO!

Apenas pode usar-se uma colher de plástico ou de madeira para tirar os gelados do recipiente para evitar quaisquer danos do recipiente para os gelados!

- Antes de servir os gelados os mesmos devem ser misturados até obterem uma consistência adequada.
- Após retirar os gelados e após o recipiente obter uma temperatura ambiental o mesmo pode ser lavado com água morna e com um pano macio.
- Os gelados congelados podem ser guardados durante um certo período de tempo em recipientes adequados fechados, mas se os gelados forem armazenados durante um período mais longo, os mesmos perdem sabor e qualidade. Passada uma ou duas semanas a estrutura dos gelados desfaz-se e perdem a sua frescura.
- Os gelados devem ser guardados numa temperatura de pelo menos -12℃. Deve apontar-se a data de produção dos gelados e apontar o tipo de gelados no recipiente.

! CUIDADO!

Os gelados são vulneráveis ao desenvolvimento de bactérias.
A máquina para os gelados, tal como os recipientes para guardar os gelados devem ser mantidos absolutamente limpos e secos. Nunca deve congelar-se novamente so gelados já descongelados ou congelados apenas parcialmente!

- Tirar os gelados do congelador cerca de 20 minutos antes de serví-los e colocar o recipiente no frigorífico por uns 10 minutos. Os gelados também podem ser mantidos durante uns 10-15 minutos numa temperatura ambiental, para obter uma temperatura boa para o consumo dos mesmos.

Configuração durante o funcionamento do aparelho

- O processo de preparação de gelados pode ser interrompido, se premirmos o botão **START/STOP** durante 3 segundos ou premindo o botão **POWER**. Para iniciar novamente o aparelho deve configurar-se novamente o tempo de funcionamento do aparelho premindo para tal várias vezes o botão **TIMER**.
- Se quiser alterar o tempo de funcionamento **durante o funcionamento do aparelho** deve premir-se o botão **TIMER**, a configuração será feita em intervalos de 5 minutos (até aos 60 minutos), no entanto este tempo apenas pode ser aumentado e não diminuido. O tempo configurado aparece no indicador digital.

Prolongamento do tempo de trabalho

- Se após o decorrer do tempo configurado quisermos prolongar o tempo de preparação dos gelados (por exemplo não estamos satisfeitos com a consistência dos gelados), podemos configurar novamente o tempo de trabalho (10/20/30/40/50/60 minutos) com o botão **TIMER** e seguidamente premir o botão **START/STOP**.
- O resfriamento será continuado após 3 minutos.
- O processo de preparação dos gelados inicia-se novamente dentro do tempo de trabalho configurado.
- Após terminar o tempo de trabalho seleccionado o aparelho pára e ouve-se um sinal sonoro. O aparelho passa para o modo de resfriamento e mantém os gelados em temperatura baixa durante 10 minutos. O processo de resfriamento é continuado em intervalos de 10 minutos (até aos 60 minutos). Após 60 minutos o aparelho desliga-se completamente.

Indicações relativas à preparação dos gelados

- Resfriar sempre os ingredientes antes de preparar os gelados.
- **Não** resfriar os ingredientes num congelador, pois os ingredientes congelados podem bloquear o misturador.
- A maioria das receitas contem natas, ovos e açúcar. De forma a obter uns resultados melhores durante a preparação dos gelados os ovos e o açúcar devem ser batidos com uma batedeira, para aumentar o volume dos gelados.
- O sabor e a consistência dos gelados dependem em grande forma dos ingredientes, que forem seleccionados: quanto maior o teor de gordura, maior a coagulação dos gelados. A massa gelada dura contém pelo menos 36% de gordura, uma massa gelada macia contém 10-18% de gordura.
- Deve adicionar-se sempre a mesmas quantidade de líquidos, por exemplo a massa gelada mais leve pode ser obtida se usarmos mais leite do que natas ou apenas leite.

- Também pode usar-se leite com um pequeno teor de gordura, mas isto pode alterar a consistência dos gelados.
- O sabor do sorvete depende do grau de maturidade e da docilidade dos frutos e do sumo. Antes de usar os frutos, os mesmos devem ser provados. Se forem demasiado ácidos deve acrescentar-se açúcar, se estiverem demasiado maduros – acrescentar menos açúcar ou nem sequer adicioná-lo. Lembrar-se que o processo de resfriamento diminui a docilidade dos produtos.
- Para adoçar a massa gelada durante o processo da sua produção, não deve adicionar-se açúcar ou adoçante directamente no recipiente para os gelados (não dissolve-se). O açúcar deve antes ser dissolvido numa pequena quantidade de água ou de leite com pouca gordura e o xarope obtido (resfriado) deve ser então entornado no recipiente.
- Os frutos utilizados de acordo com a receita devem ser primeiro lavados e secos, os frutos com casca – descascados e deve retirar-se os caroços. Antes de juntá-los ao creme de gelado devem ser misturados à parte numa batedeira.
- Certificar-se acerca da frescura dos ovos que forem utilizados.
- Muitas das receitas aconselham a cozedura dos ingredientes, por isso devem ser preparados no dia anterior, para estarem devidamente resfriados.

Proposta de receitas

Gelados de morango

200 g de natas doces
100 g de leite
150 g de açúcar
1 pacote de açúcar baunilha
300 g de morangos

Gelados de chocolate

200 g de natas doces
100 g de leite
150 g de açúcar
100 g de chocolate
2 gemas

6. Limpeza e manutenção

6.1 Conselhos de segurança

o Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.

o Não use produtos ácidos e não deixe que agua entre no aparelho.

o Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em agua ou outros líquidos.

! ***CUIDADO!***

O aparelho não esta preparado para ser lavado com jactos de agua.
Por isso não deve usar agua à pressão para limpar o aparelho!

6.2 Limpeza

- o O aparelho deve ser limpo regularmente.
- o Lavar precisamente com água morna e com um detrgente suave para a limpeza de todas as partes do aparelho, que tiverem contacto com os produtos alimentares (a tampa transparente, a protecção da abertura de enchimento, o recipiente para os gelados, misturador, medidor, colher para servir os gelados). Enxaguar em água limpa, para eliminar completamente os restos do produto de limpeza. No final as partes lavadas devem ser secas ou devem ser deixadas para secarem ao ar livre.
- o Após secar todas as partes do aparelho as mesmas devem ser montadas novamente.
- o O invólucro do aparelho e o motor devem ser passados com um pano macio e húmido.

! ***CUIDADO!***

Nunca deve limpar-se o invólucro e o motor sob água corrente!

- o Deve usar-se apenas um pano macio e **nunca** deve usar-se quaisquer meios de limpeza agressivos, que possam riscar o aparelho.
- o Após lavar o aparelho deve usar-se um pano macio e seco para secar e polir a superfície.

6.3 Conselhos de segurança durante a manutenção

- o Verifique periodicamente se o cabo de alimentação não está danificado. Nunca utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado. Se o cabo estiver danificado, tem que ser trocado pelo serviço ou por em electricista qualificado, para evitar qualquer perigo.
- o Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente.
- o Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando pecas e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.

ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.

NOTA!

Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120